Operating Instructions

COOKER

GB

AR

GB **FR** **RO**

English, 1 Français, 9 Românã, 19

AR

عربي

C 34S G EX

Contents


ARISTON

Installation

GB

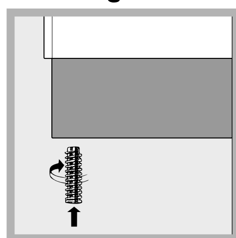
AR

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

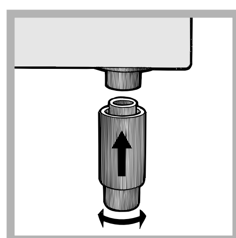
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Installation of the cooker

The appliance can be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. If the cooker is placed touching walls or sides of neighbouring cabinets, these must be capable of withstanding a temperature rise of 50°C above room temperature. For a correct installation of the cooker the following precautions must be followed:

- The furniture units next to the cooker, that is higher than the working boards, must be placed at least 600 mm from the edge of the board. Curtains must not be fitted immediately behind the cooker or within 600 mm. of the sides of the cooker.

Connecting the gas

The appliance should be connected to a gas cylinder in compliance with current directives. On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace replace the gasket (supplied with the appliance). Remember to install a pressure regulator on the LPG cylinder, which complies with current directive.

! Check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 “Characteristics of the burners and nozzles” since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;

When installing the hose, remember to take the following precautions:

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive.If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

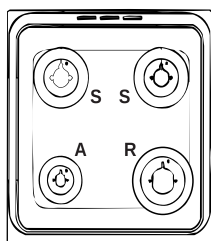
Tight control

When installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

* Only available in certain models

Table of burner and nozzle specifications

Table 1		Liquid Gas			
Burner	Diameter (mm)	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow g/h nominal	Flow g/h minim
Fast (Large)(R)	100	41	87	220	50
Semi Fast (Medium)(S)	75	30	70	140	25
Auxiliary (Small)(A)	51	30	52	65	25
Oven	-	48 / 49	68	130	70
Supply Pressures	Nominal (kPa) Minimum (kPa) Maximum (kPa)			30 25 35	



C 34S G EX

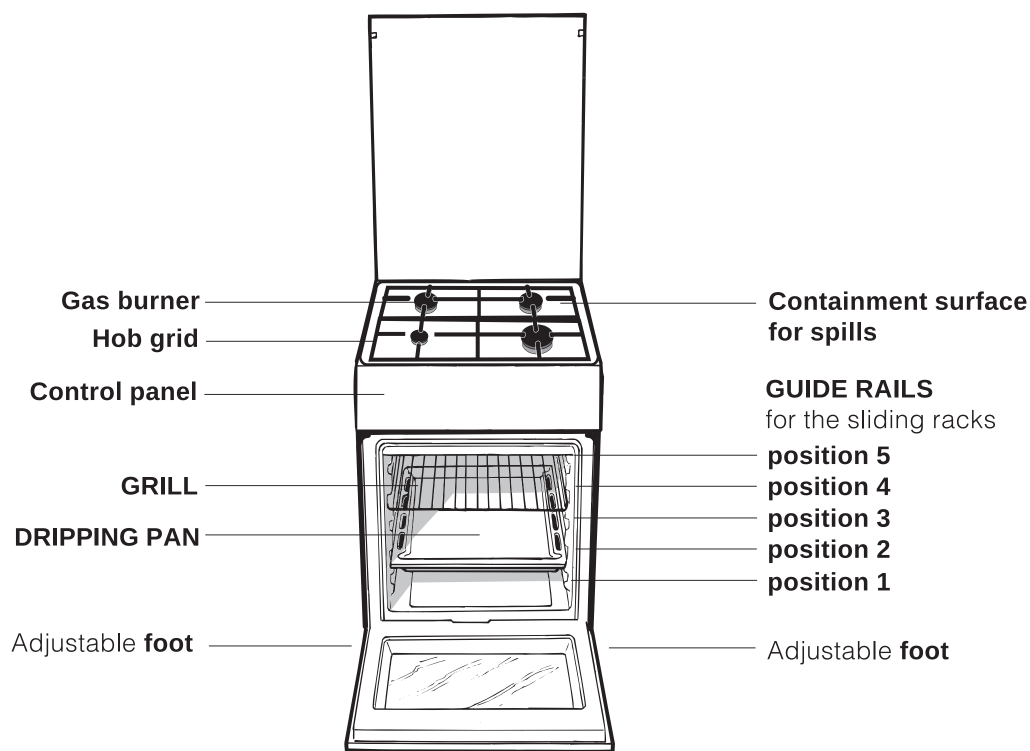
TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x39x44 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm

Description of the appliance

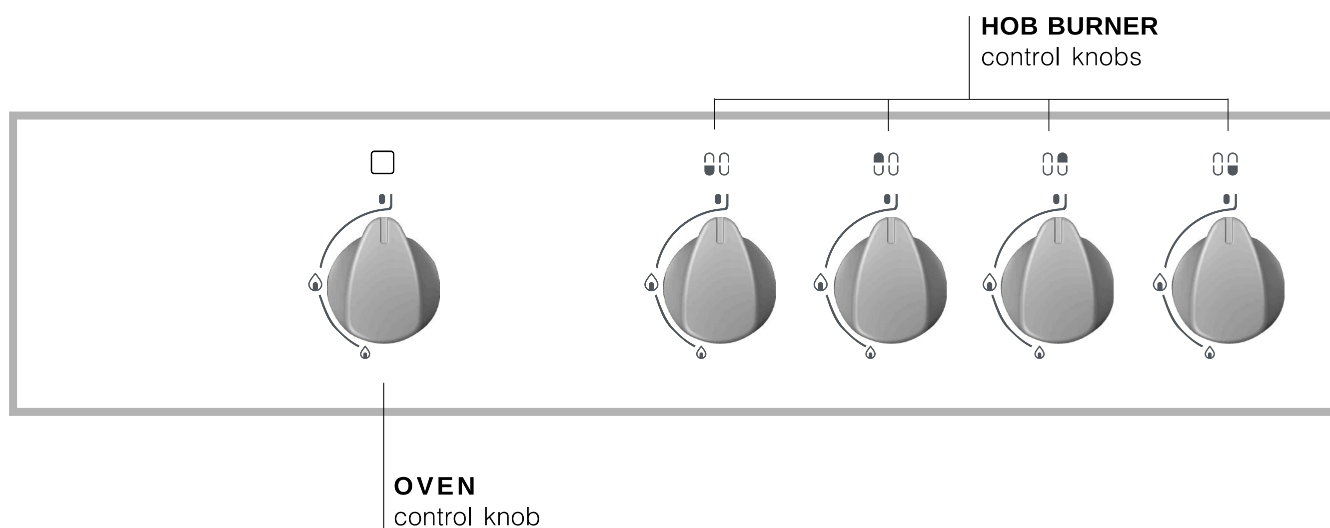
GB

AR

Overall view



Control panel



Start-up and use

ARISTON

GB

AR

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting or any position in between the two.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position ●.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ø Cookware Diameter (mm)
Fast (R)	240 - 280
Semi Fast (S)	160 - 240
Auxiliary (A)	60 - 200

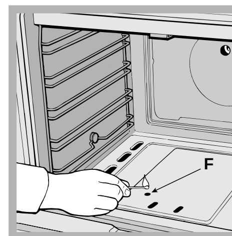
To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the “Burner and nozzle specifications”.

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (*see figure*) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the position.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

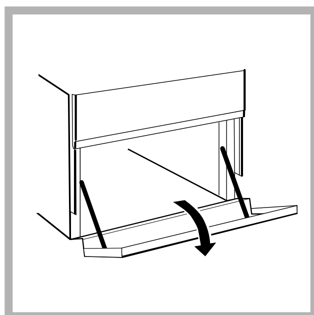
To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position ●.

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction: minimum setting , the maximum setting or any position in between the two.
The oven door of the cooker has a thermometer that instantaneously shows the temperature inside the oven in degrees centigrade.

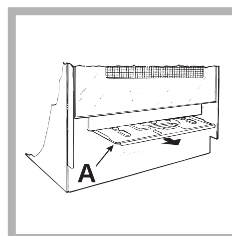
* Only available in certain models.

Lower compartment*

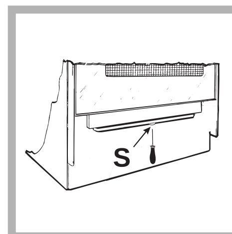


There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.



In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (*see figure*).



To remove the sliding protection remove the screw S (*see figure*). To replace it, lock it in place with the screw S.

! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

Oven cooking advice table

Foods	Weig-ht (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Gratin dishes	2.5	3	10	200	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	10	200	85-90
Chicken	1.5	3	10	220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napolitan	1	3	15	220	15-20
Pies					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tart	1.1	3	15	180	30-35
Savoury pies	1	3	15	180	45-50
Leavened cakes	1	3	15	180	35-40

Precautions and tips

ARISTON

GB

AR

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet (the instructions apply to all countries listed at the beginning of the booklet).
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- When disposing of your old appliance: contact your Local Authority and make use of the official refuse collection body responsible for your area.

Respecting and conserving the environment

- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

AR

Cleaning the appliance

! Do not use steam jets to clean the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.

- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.

- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

- Clean the glass oven door using non-abrasive products and sponges and dry it with a soft cloth.

- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information to hand:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Mode d'emploi

CUISINIERE

FR



English,1



Français, 9



Romånã, 19



عربي

C 34S G EX

Sommaire


ARISTON

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

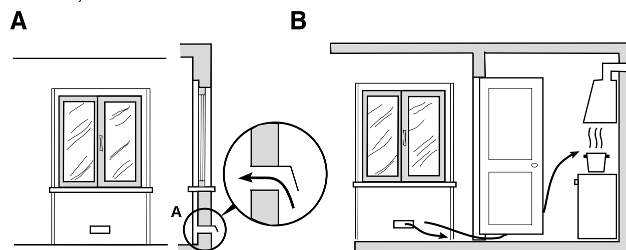
Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (*voir figure A*).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm^2) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (*voir figure B*) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



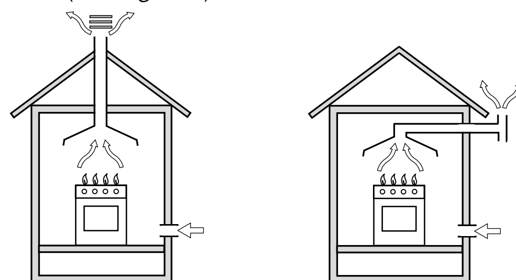
Ouverture de ventilation l'air comburant

Agrandissement de la pour fissure entre la porte et le sol

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (*voir figures*).



Evacuation directement l'extérieur

Evacuation par cheminée à ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.
Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

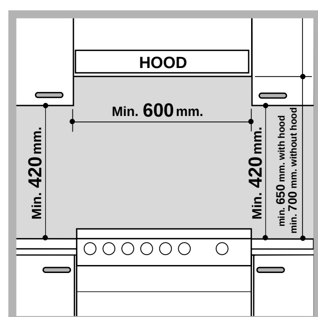
* N'existe que sur certains modèles

Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

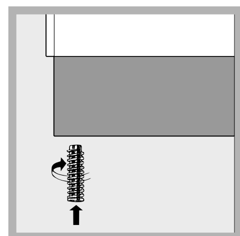
! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);

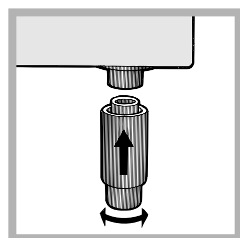


- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (*voir figure*).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utiliser un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. S'assurer auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement *voir ci-dessous*). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement* : inverser l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (*voir ci-dessous*).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

S'assurer que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, s'assurer que le tuyau :
- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- n'est pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et n'est pas écrasé;
- est facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- a moins de 1500 mm de long;
- est bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (*voir ci-dessous*).

* N'existe que sur certains modèles

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

S'assurer que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.
Pour installer le tuyau, enlever l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procéder au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

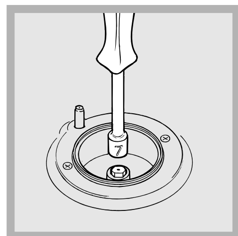
Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
1. enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;



2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (*voir figure*) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (*voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs*);

3. remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

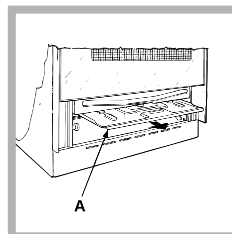
Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placer le robinet sur la position minimum;
2. enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;
3. vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

* N'existe que sur certains modèles

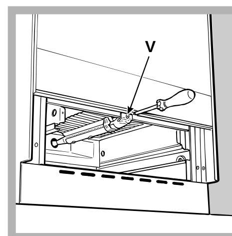
! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Adaptation du four

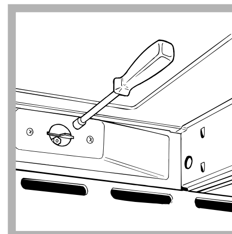
Remplacement du brûleur du four:
1. enlever le tiroir chauffe-plats;



2. enlever la protection coulissante A (*voir figure*);

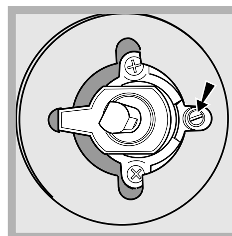
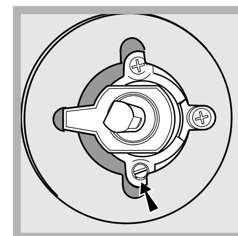


3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (*voir figure*);
pour simplifier cette opération, démonter auparavant la porte du four.



4. dévisser l'injecteur du brûleur à l'aide de la clé à tube spéciale pour injecteurs (*voir figure*) ou d'une clé à tube de 7 mm et le remplacer par l'injecteur adapté au nouveau type de gaz (*voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs*).

Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :
1. allumer le brûleur (*voir Mise en marche et Utilisation*);
2. amener la manette sur la position minimum (MIN) après l'avoir laissée pendant environ 10 minutes sur la position maximum (MAX);
3. enlever le bouton;
4. agir sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat (*voir figure*) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.
! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s’éteint pas.

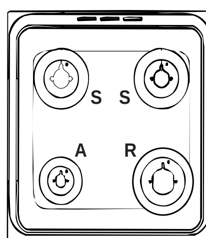
! Faire très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.
! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d’assistance technique agréés.
! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d’entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les “régulateurs pour gaz canalisés” en vigueur dans le pays.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du Four HxLxP	34x39x38 cm
Volume	58 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 17 cm
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette collée à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).
CE	Directives Communautaires 73/23CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications suivantes - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications suivantes - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications suivantes - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications suivantes - 2002/96/CE

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1				Gaz liquide				Gaz naturel		
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Bipasse 1/100	injecteur 1/100	débit* g/h		injecteur 1/100	débit* l/h	
		Nomin.	Réduit.	(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25
Rapide (Grand)(R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286	332
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	104	181	210
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,40	30	52	73	71	76	95	111
Four	—	2,00	1,00	48 / 49	68	145	143	107	190	221
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturel P.C.S. = 37,78 MJ/m³



C 34S G EX

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

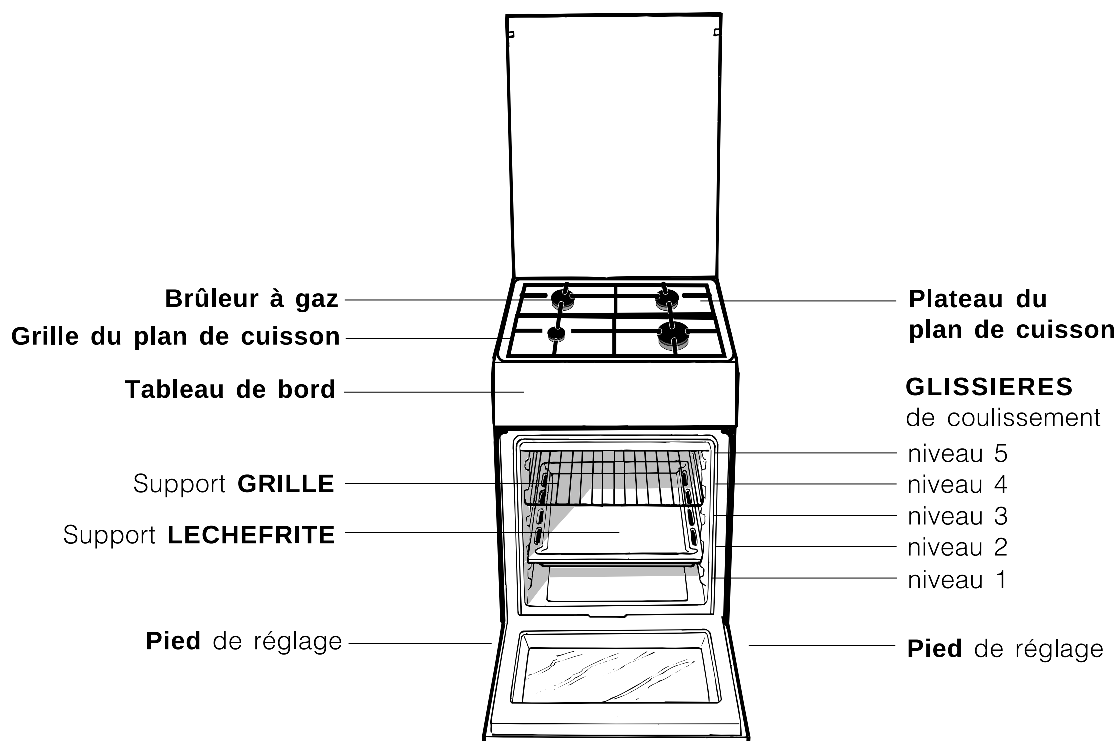
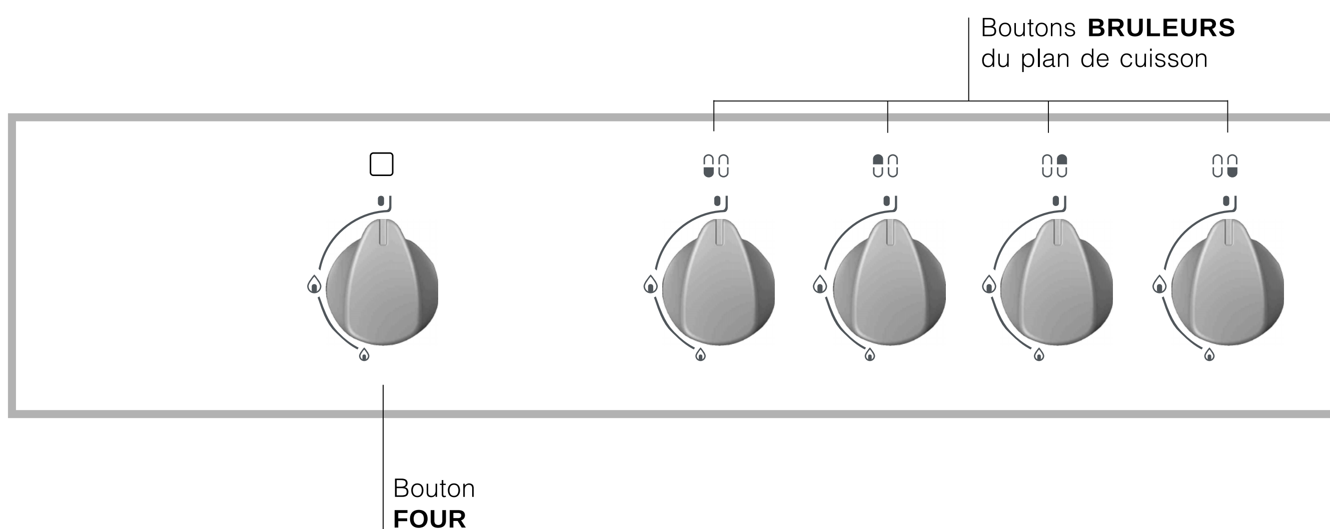


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation



FR

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier. Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, poussez sur le manette BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt •.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

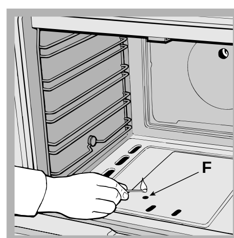
Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Utilisation du four

!Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

Allumage du four



Pour allumer le brûleur du four, approcher une flamme ou un allume-gaz de l'orifice F (*voir figure*), pousser sur le bouton FOUR et le tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position.

! Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

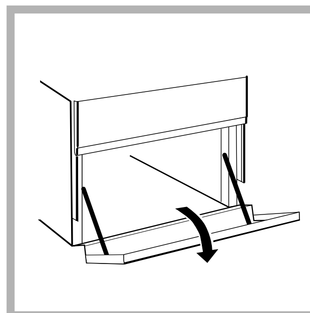
! En cas d'extinction accidentelle de flamme, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt •.

Réglage de la température

Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, tourner le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.
La cuisinière est équipée d'un thermomètre, placé sur la porte du four, qui indique instantanément la température en degrés centigrades à l'intérieur du four.

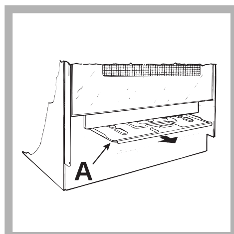
Niche inférieure*



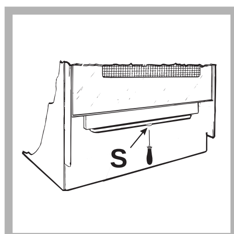
Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, le faire pivoter vers le bas (*voir figure*).

! Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche du bas.

*N'existe que sur certains modèles



Les modèles de cuisinière à gaz sont équipés d'une protection coulissante A qui sert à protéger la niche du bas contre la chaleur produite par le brûleur (*voir figure*).



Pour enlever la protection coulissante, dévisser la vis S (*voir figure*). Pour la remonter, la fixer à l'aide de la vis S.

! Avant toute utilisation du four, s'assurer que la protection coulissante est fixée correctement.

Tableau de cuisson

Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Pâtes					
Lasagnes	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Gratin de pâtes	2.5	3	10	200	40-50
Viande					
Veau	1.7	3	10	200	85-90
Poulet	1.5	3	10	220	90-100
Canard	1.8	3	10	200	100-110
Lapin	2	3	10	200	70-80
Porc	2.1	3	10	200	70-80
Agneau	1.8	3	10	200	90-95
Poisson					
Maquereaux	1.1	3	10	180-200	35-40
Denté	1.5	3	10	180-200	40-50
Truite en papillote	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napolitaine	1	3	15	220	15-20
Gâteaux					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tarte	1.1	3	15	180	30-35
Tartes salées	1	3	15	180	45-50
Gâteaux levés	1	3	15	180	35-40

Précautions et conseils

ARISTON

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil a été conçu pour cuire des aliments et pour être utilisé par des adultes conformément aux instructions fournies par cette notice, applicables à tous les pays dont les symboles figurent au début de la notice.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- Garder les enfants à distance.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Eviter de fermer le couvercle en verre du plan de cuisson (équipant certains modèles) si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains normaux. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée sur roues est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type.
  Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Nettoyage de l'appareil

! Ne pas utiliser de jet de vapeur pour le nettoyage.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.

- Nettoyer la vitre de la porte du four à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et essuyer avec un chiffon doux.

- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Assistance

Lui indiquer :

- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

Instrucțiuni de folosire

ARAGAZ

RO

GB
English,1

FR
Français, 9

RO
Română, 19

AR
عربي

C 34S G EX

Sumar


ARISTON

Instalare

RO

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asigurați-vă că acesta rămâne cu aparatul.

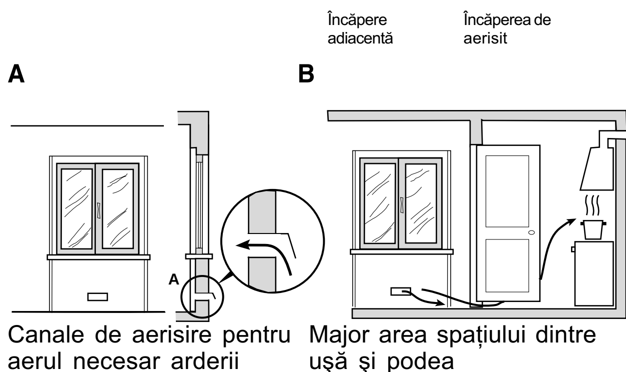
! Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranță.

! Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucțiuni, de către persoanele calificate profesional.

! Orice intervenție de reglare, întreținere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la rețea.

Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat şi poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m^3/h pe kW de putere instalată).
Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm^2 şi trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (*vezi figura A*).
Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm^2 – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (*vezi figura B*), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii

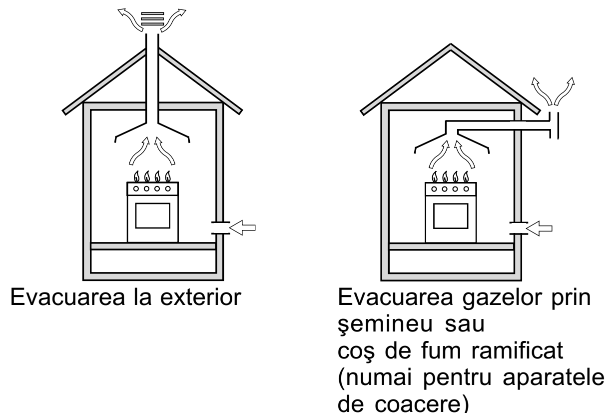
Major area spațiului dintre uşă şi podea

! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

***** Doar pe anumite modele.

Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coş cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (*vezi figurile*).



Evacuarea la exterior

Evacuarea gazelor prin şemineu sau coş de fum ramificat (numai pentru aparatele de coacere)

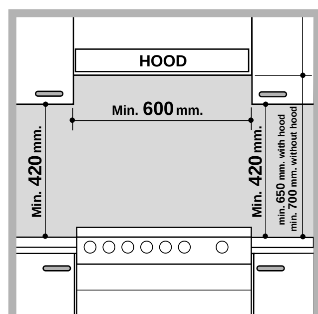
! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz. Buteliile GPL, atât goale cât şi umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

Poziționarea şi punerea la nivel

! Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depăşeşte înălțimea aragazului.

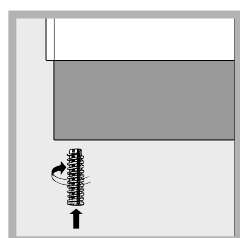
! Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:
- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru.
  Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (*vezi figura*);

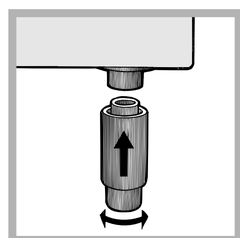


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului şi nici la mai puţin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicaţiilor conţinute în manualul de instrucţiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneţi la nivel aparatul, înşurubaţi şuruburile de reglare - din dotare – în locaşurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

Conectarea electrică

Montaţi pe cablu un ştecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuţa cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuării legăturii directe la reţea, este necesar să se monteze între aparat şi reţea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziţionat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asiguraţivă că:
- priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuţa de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuţa cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiţi priza sau ştecărul; nu folosiţi prelungitoare sau prize multiple.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizaţi.

! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oţel, conform normelor naţionale în vigoare, numai după ce aţi verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veţi folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiţi regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naţionale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideţi racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv şi înlocuiţi garnitura de etanşare (din dotarea aparatului).

! Pentru o funcţionare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei şi o durabilitate sporită a aparaturii, asiguraţivă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor” (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

Verificaţi ca furtunul să corespundă normelor naţionale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat şi 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asiguraţi-vă că furtunul:
- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăşi 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forţe, de tracţiune şi de torsiune, şi nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colţuri ascuţite, părţi mobile şi că nu este presat;
- este uşor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete şi fixat cu coliere de strângere, conform normelor naţionale în vigoare.

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt respectate sau dacă aragazul este încastrat între două piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (*vezi mai jos*).

Racordarea la gaze cu tub flexibil din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Verificați ca tubul şi garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.
Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tată”, de 1/2, filetat, cilindric).

! Efectuați legătura astfel încât lungimea tubului să nu depăşească 2 m (la întinderea maximă); asigurați-vă că acesta nu atinge nici o componentă mobilă şi nu este strivit.

Controlul etanşeității

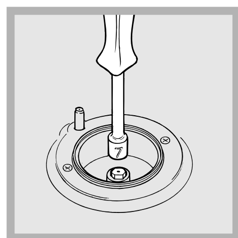
După terminarea instalării, controlați perfecta etanşeitate a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat şi la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:
1. înlăturați grătarul şi extrageți arzătoarele din sediul lor;



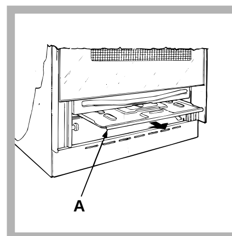
2. deşurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (*vezi figura*), şi înlocuițile cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (*vezi tabelul cu “Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor”*); .
3. montați la loc toate componentele efectuând aceleaşi operații ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:
1. rotiți buşonul la minim;
2. scoateți buşonul şi rotiți şurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;
! În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet.
3. verificați apoi ca, rotind rapid buşonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

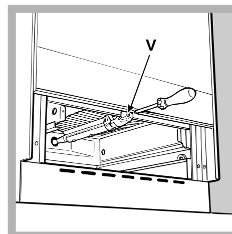
! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

Adaptarea cuptorului

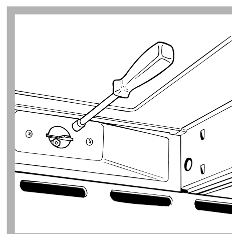
Înlocuirea duzei arzătorului din cuptor:
1. scoateți sertarul pentru încălzit alimente



2. scoateți protecția glisantă “A” (*vezi figura*);



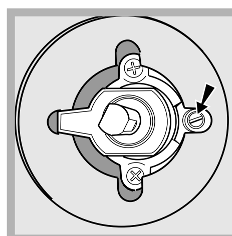
3. extrageți arzătorul cuptorului după ce ați scos şurubul V (*vezi figura*);
Operația va fi facilitată dacă demontați uşa cuptorului.

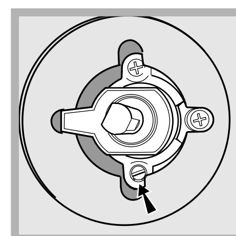


4. deşurubați duza arzătorului folosind o cheie tubulară pentru duze (*vezi figura*) sau o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiți-o cu cea adecvată, în funcție de tipul de gaz (*vezi tabelul cu Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor*).

Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

1. aprindeți arzătorul (*vezi Pornire şi utilizare*);
2. rotiți buşonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți buşonul;
4. rotiți şurubul de reglare de lângă tija termostatului (*vezi figurile*) până când obțineți o flacără mică, constantă;
! În cazul unui gaz lichefiat, şurubul de reglare trebuie să fie înşurubat complet;





5. verificați dacă, rotind repede buşonul de la MAX la MIN sau dacă închideți şi deschideți repede uşa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.

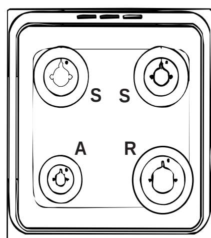
! Fiți foarte atenți la cablurile de la bujii şi la termocupluri.
! După ce ați efectuat adaptarea la un alt tip de gaz, înlocuiți eticheta veche de pe aragaz cu cea corespunzătoare noului gaz folosit; eticheta se găseşte la Centrele de Asistență Tehnică Autorizate.
! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită de cea prevăzută (sau variază) este necesar să instalați pe tuburile de alimentare un regulator de presiune, în conformitate cu normele naționale în vigoare referitoare la "regulatoarele pentru gaz canalizat".

DATE TEHNICE	
Dimensiuni cuptor H x L x P	34x38x44 cm
Volum	l 57
Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald	lățime42 cm profunzime 44 cm înălțime 17cm
Arzătoare	se pot adapta la toate tipurile de gaz indicate pe plăcuța cu caracteristici, lipită pe partea internă a uşii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga.
	Directive Comunitare: 73/23/CEE din 19/02/73 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 89/336/CEE din 03/05/89 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - 90/369/CEE din 29/06/90 (Gaze) şi modificările succesive -93/68/CEE din 22/07/93 şi modificările succesive - 2002/96/EC.

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor şi duzelor

Tabelul 1				Gaz lichefiat				Gaz natural	
Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*) Nominală	Redusă	By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h ***	**	duză 1/100 (mm)	debit* l/h
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Cuptor	-	2.00	1.0	48/49	68	145	143	107	190
Presiuni de alimentare	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat *** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg

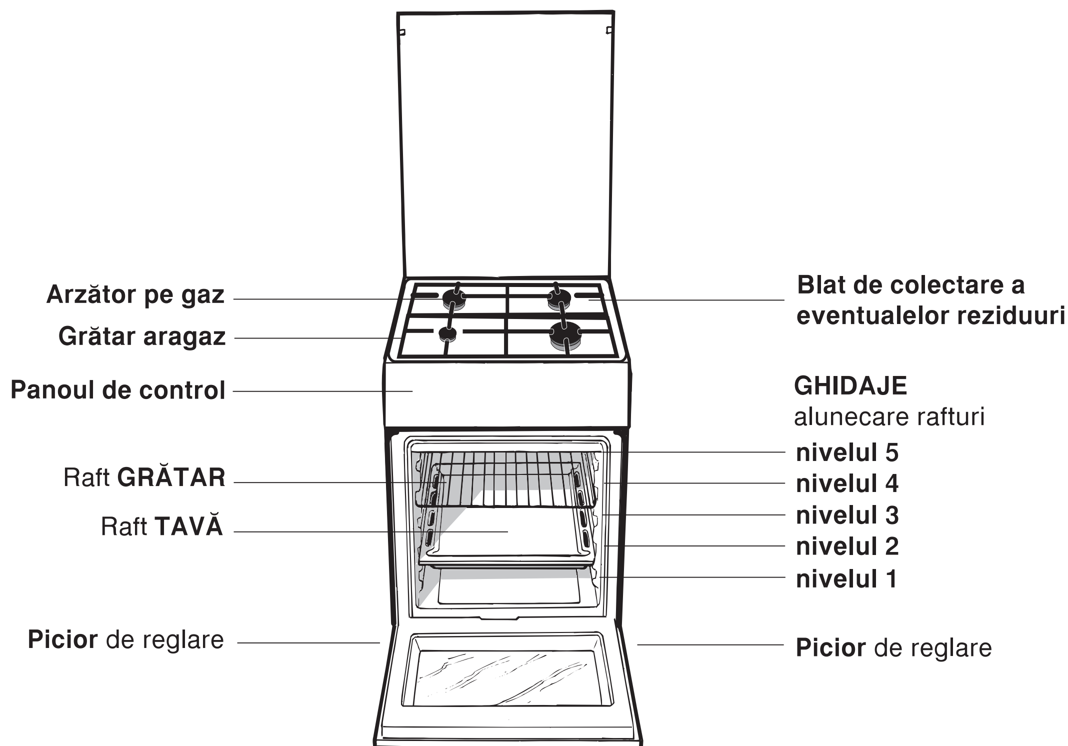


C 34S G EX

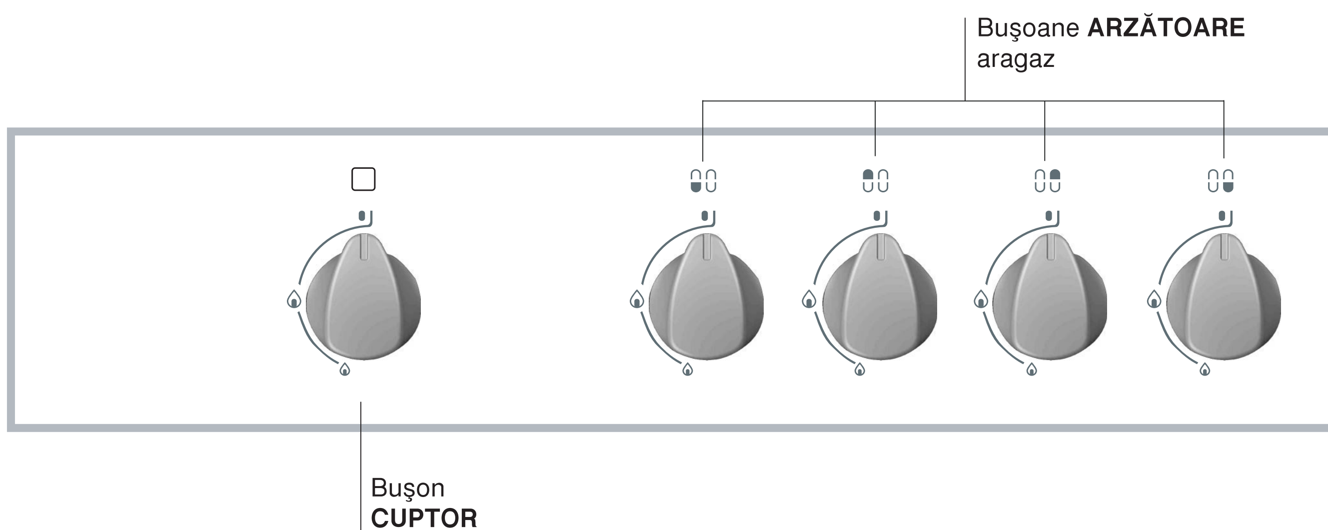
Descrierea aparatului

RO

Vedere de ansamblu



Panoul de control



Pornire şi utilizare

ARISTON

RO

Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare buşon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de buşon este reprezentat cu un cerc evidențiat.
Pentru a aprinde un arzător al aragazului:
1. apropiați de arzător o flacără sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați şi, în acelaşi timp, rotiți buşonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim 🔥.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic buşonul ARZĂTORULUI: la minim 🔥, la maxim 🔥 sau într-o poziție intermediară.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță* împotriva scăpării d e gaz, țineți apăsat buşonul ARZĂTORULUI timp de 2-3- secunde, pentru a menține flacăra aprinsă şi a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți buşonul până la •.

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum şi a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

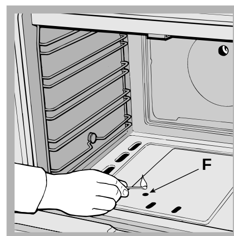
Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor şi duzelor".

Arzător	ø Diametru recipiente (cm)
Rapid (R)	240 – 300
Semirapid (S)	160 – 240
Auxiliar (A)	60 – 180

Utilizarea cuptorului

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim şi uşa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți uşa şi aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.
! Nu aşezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul.

Aprinderea cuptorului



Pentru a aprinde arzătorul cuptorului, apropiați de orificiul F (*vezi figura*) o flacără sau o brichetă şi, în acelaşi timp, apăsați şi rotiți în sens antiorar buşonul CUPTORULUI până în poziția 🔥.

! Cuptorul este dotat cu un dispozitiv de siguranță; de aceea este necesar să țineți apăsat buşonul CUPTORULUI timp de 6 secunde circa.

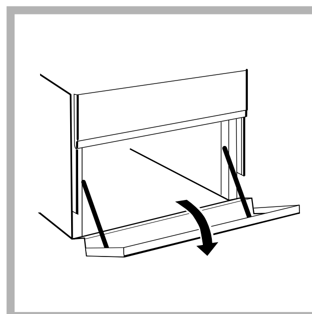
! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți buşonul până în poziția de oprire •.

Reglarea temperaturii

Pentru a obține temperatura ideală coacerii alimentelor, rotiți buşonul CUPTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic. la minim 🔥, la maxim 🔥 sau într-o poziție intermediară.
Aragazul este dotat cu un termometru, amplasat pe uşa cuptorului, care indică - în grade Celsius - temperatura din interiorul cuptorului.

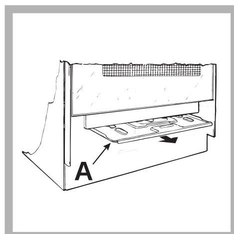
Sertarul inferior*



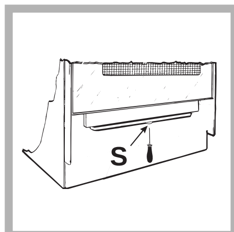
Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie. Pentru a deschide uşa compartimentului, rotiți-o în jos (*vezi figura*).

! Nu depozitaþi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor.

* Doar pe anumite modele.



Pe modelele de aragaz pe gaz existã o protecþie glisantã A care serveºte la protejarea sertarului de sub cuptor de cãldura emanatã de arzãtor (*vezi figura*).



Pentru a scoate protecþia culisantã, deºurubaþi ºurubul S (*vezi figura*). Pentru a o monta la loc, blocaþi-o cu ºurubul S.

! Înainte de a utiliza cuptorul, verificaþi dacã protecþia culisantã este fixatã corect.

Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatură recomandată (°C)	Durata ciclului (minute)
Paste făinoase					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
Carne					
Vițel	1.7	3	10	200	85-90
Pui	1.5	3	10	220	90-100
Rață	1.8	3	10	200	100-110
Iepure	2	3	10	200	70-80
Porc	2.1	3	10	200	70-80
Miel	1.8	3	10	200	90-95
Peşte					
Scrumbie	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Păstrăv în folie de aluminiu	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Napoletana	1	3	15	220	15-20
Tort					
Biscuiți	0.5	3	15	180	30-35
Tarte	1.1	3	15	180	30-35
Tarte sărate	1	3	15	180	45-50
Dulciuri din aluat dospit	1	3	15	180	35-40

Precauţii şi sfaturi

ARISTON

RO

! Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaţionale de siguranţă.
Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranţă şi trebuie să fie citite cu atenţie.

Norme de protecţie şi siguranţă generale

- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuinţelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spaţiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeţi aparatul când sunteţi desculţi sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru prepararea alimentelor, de către adulţi, conform instrucţiunilor precizate în acest manual, valabile pentru ţările ale căror simboluri apar la începutul manualului.
- Îndepărtaţi copiii de aparat.
- Evitaţi ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părţile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucţionaţi fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Utilizaţi întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizaţi lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcţiune.
- Nu depozitaţi materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificaţi ca buşoanele să fie în poziţia • şi că robinetul de gaz este închis.
- În caz de defecţiune, nu umblaţi în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercaţi să o reparaţi singuri. Apelaţi la serviciul de asistenţă.
- Nu aşezaţi obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.

Scoaterea din uz a aparatului

- Eliminarea ambalajelor: respectaţi normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Scoaterea din uz a unui aparat vechi: adresaţi-vă serviciului competent, însărcinat de Regiile locale.

Economisirea energiei şi protecţia mediului înconjurător

- Asiguraţi-vă că garniturile sunt curate şi eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă pierderi de căldură.

Întreţinere şi curăţire

RO

Curăţarea aparatului

! Nu utilizaţi jeturi de aburi pentru curăţare.

- Părţile externe, smălţuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curăţate cu un burete îmbibat în apă călduţă şi săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiţi produse speciale. Clătiţi cu multă apă şi ştergeţi, după curăţire. Nu folosiţi prafuri abrazive sau substanţe corosive.
- Pentru a facilita curăţarea, grătarele aragazului, capacele sau grătarele de deasupra ochiurilor precum şi arzătoarele se pot detaşa; spălaţi-le cu apă caldă şi detergent delicat, fiind atenţi să îndepărtaţi orice depunere, apoi ştergeţi-le bine.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferinţă, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizaţi apă caldă şi detergent; clătiţi bine şi ştergeţi cu o lavetă moale. Evitaţi substanţele abrazive.
- Curăţaţi geamul uşii cuptorului cu bureţi şi produse delicate; ştergeţi cu o lavetă moale.
- Accesoriile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar şi în maşina de spălat vase.

Controlaţi garniturile cuptorului.

Controlaţi periodic garnitura din jurul uşii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelaţi la cel mai apropiat Centru de Asistenţă Autorizat. Se recomandă să nu folosiţi cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreţinerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca buşoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiţi.
! Această operaţie trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Asistenţă

Comunicaţi:
- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informaţii se găsesc pe tăbliţa cu caracteristici lipită pe aparat şi/sau pe ambalaj.

العناية والصيانة

AR

تنظيف الجهاز

! لا تستخدم نفث البخار لتنظيف الجهاز

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفه باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الآكلة.

- شبكات الرف، أغطية المحارق، حلقات توزيع اللهب والمحارق ذاتها يمكن إزالتها لزيادة سهولة تنظيفها؛ قم بغسلها بالماء الساخن وبمواد تنظيف غير كاشطة، وتأكد من أن كل البقايا المحروقة قد تمت إزالتها قبل تجفيفها تماما.

- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل تام بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.

- نظف زجاج الباب باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجات وجففه بخرقة ناعمة.

- يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

صيانة حنفية الغاز

مع مرور الوقت، يمكن للحنفيات أن تنسد أو تصعب إدارتها. إذا حدث ذلك، يجب تغيير الحنفية.

! يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.

المساعدة

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- طراز الجهاز (.Mod).
- الرقم التسلسلي (S/N).

هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

وسائل حذر ونصائح

ARISTON

AR

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية.
يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

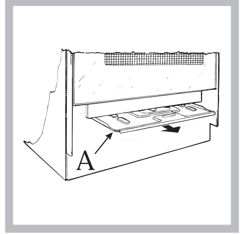
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، وفقا للتعليمات المزودة في هذه النشرة (تنطبق التعليمات على كافة الدولة المدرجة في بداية النشرة).
- لا تدع الأطفال يقتربون من الفرن.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوءة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند وضع إناء الطهي في الفرن أو عند إخراجه منه.
- لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (الكحول، البترول وغيرها...) بجانب الجهاز بينما يكون قيد الاستخدام.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في حجرة التخزين السفلية أو في الفرن ذاته. إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- تأكد دائما من وجود المفاتيح بوضع • وأن حنفية الغاز مقفلة عندما لا يتم استخدام الجهاز.
- إذا تعطّل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يسبب الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.
- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

التخلص

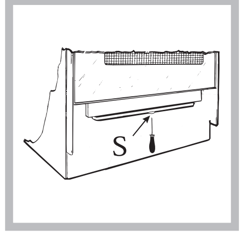
- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- عند تخلصك من جهازك القديم: اتصل بالسلطات المحلية لديك وتصرف وفق متطلبات هيئة جمع النفايات في منطقتك.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- قم بفحص مطاط الباب بشكل منتظم وقم بمسحه وتنظيفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.



في طرازات طباخات الغاز، هناك طبقة مزلق للحماية تحجب الجزء الأسفل من الحرارة التي يولدها المحرق (انظر الرسم).



لإزالة مزلق الحماية، فك البرغي S (انظر الرسم). لإعادته إلى مكانه، أقفله في مكانه بواسطة البرغي S.

! قبل استخدام الفرن تأكد من أن مزلق الحماية مثبت بشكل صحيح.

جدول نصائح الطهي في الفرن

الأطعمة	الوزن (كغم)	وضع الحامل	الإحماء المسبق (دقيقة)	درجة الحرارة الموصى بها (مئوي)	وقت الطهي (دقائق)
باستا					
لازانيا	2.5	33	1010	210200	50-7540-60
كونيلوني	2.5	3	10	200	50-40
أطباق بالجبن	2.5				
لحوم					
لحم العجل	1.7	3	10	200	90-85
لحم الدجاج	1.5	3	10	220	100-90
لحم البط	1.8	3	10	200	110-100
لحم الأرنب	2	3	10	200	80-70
لحم الخنزير	2.1	3	10	200	80-70
لحم الخروف	1.8	3	10	200	95-90
أسماك					
سمك المكاريل	1.1	3	10	200-180	40-35
سمك الدنيس	1.5	3	10	200-180	50-40
سمك سلمون مخبوز بالتغليف	1	3	10	200-180	45-40
بيتزا					
على طريقة نابولي	1	3	15	220	20-15
فطائر					
بسكوت	**0.5**	**3**	**15**	**180**	**35-30**
تورتة	**1.1**	**3**	**15**	**180**	**35-30**
الفطائر اللذيذة	**1**	**3**	**15**	**180**	**50-45**
كعكات الخميرة	**1**	**3**	**15**	**180**	**40-35**

التشغيل والاستخدام

ARISTON

استخدام الرفّ

إشعال المحارق

يوجد لكل مفتاح محرق حلقة كاملة تبين قوة اللهب للمحرق الملائم.
لإشعال أحد المحارق في الرف:
1. ضع مصدر إشعال أو قداحة غاز قريبا من المحرق.
2. اضغط مفتاح المحرق وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتوجه إلى وضع الحد الأقصى من الإشعال.
3. اضبط قوة اللهب للمستوى المراد به بواسطة إدارة مفتاح المحرق بعكس اتجاه عقارب الساعة. يمكن أن يكون هذا إعداد الحد الأدنى، إعداد الحد الأقصى أو أي وضع بين الاثنين.

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

إذا كان الجهاز مزودا بأداة فشل التوهج*، أضغط ضغطا متواصلا على مفتاح المحرق لحوالي 3-2 ثوان لجعل اللهب يشتعل ولتشغيل الجهاز.

لإطفاء المحرق، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقيف •.

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لتعمل المحارق بأنجع طريقة ممكنة ولتوفير كمية الغاز المستنفذة، يوصى باستخدام الأواني المغطاة وذات القاعدة المسطحة. يجب أيضا ملاءمتها لحجم المحرق.

المحرق	ø قطر إناء الطبخ (ملم)
سريع (R)	300 – 240
نصف سريع (S)	240 – 160
إضافي (A)	180 – 60

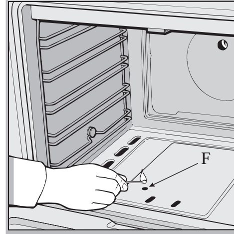
للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات التي المضمنة في "مواصفات المحرق والفوهة".

استخدام الفرن

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوءة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

! لا تضع الأغراض على أرضية الفرن مباشرة؛ يمكن لذلك أن يتلف طلاء المينا.

إشعال الفرن



لإشعال محرق الفرن، ضع أداة إشعال أو قداحة غاز قريبا من الفتحة F (انظر الرسم) واضغط على مفتاح التحكم بالفرن وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع E.

! الفرن مزود بجهاز أمان ولذلك من الضروري ضغط مفتاح التحكم بالفرن إلى الأسفل لحوالي 6 ثوان.

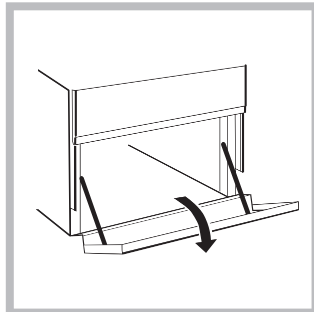
! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الفرن.

لإطفاء المحرق، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقيف •.

ضبط درجة الحرارة

لضبط درجة حرارة الطهي، أدر مفتاح التحكم بالفرن بعكس اتجاه عقارب الساعة: يمكن أن يكون هذا إعداد الحد الأدنى إعداد الحد الأقصى، أو أي وضع بين الاثنين.
يوجد على باب فرن الطباخ ميزان حرارة يبين فورا درجة الحرارة داخل الفرن بالدرجات المئوية.

الحجرة السفلية*



هناك حجرة في أسفل الفرن، يمكن استخدامها لتخزين أدوات الفرن أو الأطباق العميقة. لفتح الباب، قم بسحبه إلى الأسفل (انظر الرسم).

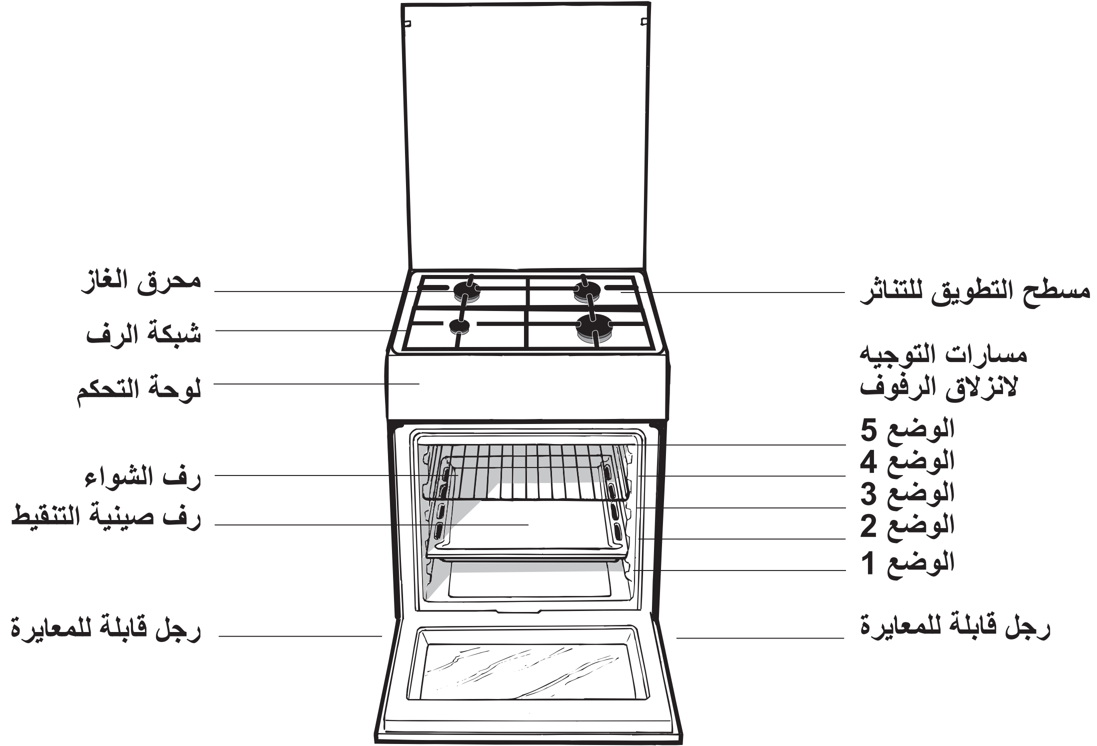
! لا تضع مواد قابلة للاشتعال في الحجرة السفلية من الفرن.

* متوفر في طرازات معينة فقط

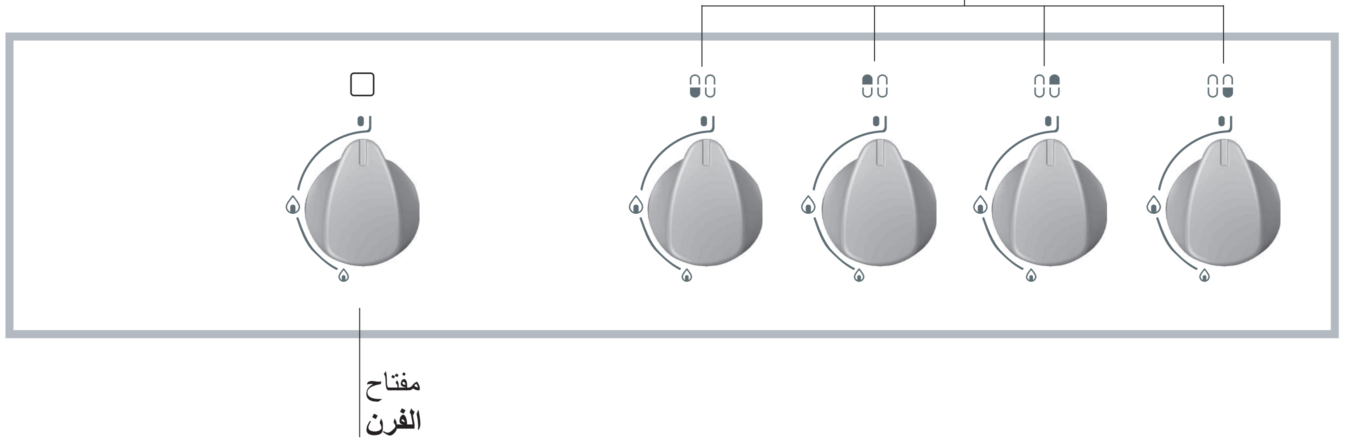
وصف الجهاز

AR

نظرة عامة



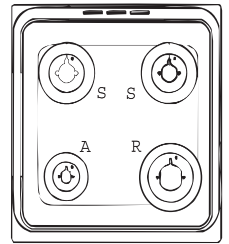
لوحة التحكم



AR

جدول مواصفات المحرق والفوهة

الجدول 1		الغاز السائل			
المحرق	القطر (ملم)	الأنبوب 100/1 (ملم)	الفوهة 100/1 (ملم)	القدرة غرام/ساعة	
				الفعلي	الحد الأدنى
سريع (واسع) (R)	100	41	87	220	50
نصف سريع (متوسط) (S)	75	30	70	140	25
إضافي (صغير) (A)	51	30	52	65	25
فرن	-	49/48	68	130	70
ضغط التزويد		عادي (kPa) الحد الأدنى (kPa) الحد الأقصى (kPa)		30 25 35	



C 34S G EX

بيانات تقنية	
مقاييس الفرن	34×39×44 سم
الحجم	58 لتر
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن	العرض 42 سم العمق 44 سم الارتفاع 17 سم

التركيب

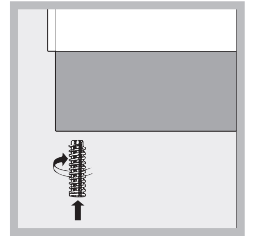
AR

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب الآمن وتشغيل الجهاز.

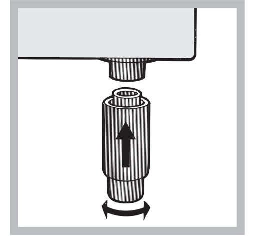
! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات عند بيع الجهاز، منحه لآخرين أو نقله.

! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة.

تحديد الارتفاع



من الضروري تحديد ارتفاع الجهاز، قم بإدارة لولب الرجل القابلة للمعايرة* في المواضع الموجودة في كل زاوية من قاعدة الطباخ (انظر الرسم).



تدخل الأرجل* داخل الشقوق في الجهة السفلى من قاعدة الطباخ.

تركيب الطباخ

يجب تركيب الجهاز بجانب خزائن لا يتعدى ارتفاعها مسطح العمل. تأكد من أن الحائط الذي يلامس الجهة الخلفية من الطباخ، مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال. خلال التشغيل، يمكن للجزء الخلفي من الطباخ أن يصل إلى درجة حرارة تتعدى 50 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة الفعلية.

يجب توخّي التحذيرات الأولية التالية عند تركيب الطباخ:

- على خزائن المطبخ أن تكون متلائمة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 110 ملم من طرف الرف.

توصيل الغاز

يجب توصيل الجهاز بحاوية الغاز بما يتلاءم تماما مع القوانين الوطنية سارية المفعول. يمكن لتزويد الغاز في بعض الطرازات أن يتم توصيله من اليسار أو من اليمين، وفقا للمتطلبات؛ لتبديل التوصيل، بدّل وضع حامل الخرطوم مع وضع الغطاء وبدل أدوات الغاز المزودة بالجهاز.

عند استخدام الغاز السائل من اسطوانة، قم بتركيب منظّم ضغط يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول.

! افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("جدول مواصفات المحرق والفوهة"). هذا سيضمن أمان عمل جهازك واستقراره عند العناية باستهلاك الطاقة.

التوصيل بخرطوم مرن

قم بتوصيل الجهاز باستخدام خرطوم مرن، ملائم لاستخدامه مع الغاز ويستوفي كل القوانين الوطنية سارية المفعول. على قطر الخرطوم الداخلي أن يبلغ:

- 8 ملم إذا تم تزويد غاز سائل؛

عند استخدام هذا النوع من الخرطوم المرن، يجب توخّي التحذيرات الأولية التالية:

تأكد من أن الخرطوم مثبت بشكل قوي في مكانه من كلا طرفيه، وقم بتثبيته باستخدام كبشات تتوافق مع القوانين سارية المفعول. إذا لم يُستوفى أحد هذه الشروط أو أكثر، فيجب استخدام خراطيم معدنية مرنة.

فحص قوة التوصيل

عند انتهاء عملية التركيب، افحص تثبيت الخرطوم لوجود تسربات باستخدام الصابون السائل. لا تستخدم اللهب أبدا.

بعد إتمام التركيب، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلامس أية أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.

* متوفر في طرازات معينة فقط

تعليمات التشغيل

طبّاخ

02/2006 - 195054233.00
XEROX BUSINESS SERVICES

AR

AR

عربي،

C 34S G EX

المحتويات



ARISTON